☕ OTWIERAMY WŁASNĄ CUKIERNIĘ!

Zamawiamy produkty do kawiarni

Nasza cukiernia jest już prawie gotowa! Mamy pracowników, wyposażenie i przygotowane stoliki. Teraz musimy zadbać o produkty potrzebne do przygotowywania pysznej kawy i słodkich napojów.

Czeka nas sporo matematycznych wyzwań: zamawianie produktów, porównywanie cen, wybieranie dostawców i planowanie czyszczenia ekspresu do kawy.

Zadanie 1. Zamawiamy pięć rodzajów kawy

☕

Do naszej cukierni chcemy zamówić pięć rodzajów kawy:



- **Arabica – 3 kg,**
- **Robusta – 2 kg,**
- **Espresso – 4 kg,**
- **Kawa bezkofeinowa – 2 kg,**
- **Kawa smakowa – 3 kg.**

1. **Ile kilogramów kawy zamówimy łącznie?**
2. **Ile kilogramów kawy Arabica i Espresso zamówimy razem?**
3. **O ile kilogramów więcej zamówimy kawy Espresso niż kawy Robusta?**

Obliczenia:

.....

.....

Odpowiedź:

LIVEWORKSHEETS

.....

Zadanie 2. Obliczamy koszt zamówienia kawy 💰



Każdy kilogram kawy kosztuje 60 zł.

W poprzednim zadaniu obliczyłeś, ile kilogramów kawy zamawiamy.

1. **Ile zapłacimy za 3 kg kawy Arabica?**
2. **Ile zapłacimy za 2 kg kawy Robusta?**
3. **Ile zapłacimy za 4 kg kawy Espresso?**
4. **Ile zapłacimy za 2 kg kawy bezkofeinowej?**

Ile zapłacimy za 3 kg kawy smakowej?

1. **Ile pieniędzy musimy przygotować na całe zamówienie?**

Obliczenia:

.....

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 3. Wybieramy dostawcę kawy 🧾

Znaleźliśmy dwóch dostawców kawy. Cenę każdy oferuje taką samą, ale każdy dostawca proponuje jeszcze GRATIS

Dostawca A:

LIVEWORKSHEETS

- **opakowanie 2 kg kawy Arabica gratis do każdego zamówienia.**

Dostawca B:

- **opakowanie 5 kg kawy każde trzecie zamówienie.**

1. **Kto oferuje korzystniejsze warunki?**

Obliczenia:

.....

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 4. Zamawiamy mleko

Do naszej cukierni potrzebujemy trzech rodzajów mleka:

- **mleko krowie – 20 litrów,**
- **mleko bez laktozy – 10 litrów,**
- **mleko owsiane – 10 litrów.**

1. **Ile litrów mleka zamówimy łącznie?**
2. **Ile litrów mleka krowiego i bez laktozy zamówimy razem?**
3. **O ile litrów więcej zamówimy mleka krowiego niż owsianego?**

Obliczenia:

.....

Odpowiedź:



.....

Zadanie 5. Ile zapłacimy za mleko?

Ceny mleka u naszego dostawcy są następujące:

- **mleko krowie – 4 zł za litr,**
- **mleko bez laktozy – 6 zł za litr,**

LIVEWORKSHEETS

- **mleko owsiane – 8 zł za litr.**

W poprzednim zadaniu obliczyłeś ilość potrzebnego mleka.

1. **Ile zapłacimy za mleko krowie?**
2. **Ile zapłacimy za mleko bez laktozy?**
3. **Ile zapłacimy za mleko owsiane?**
4. **Ile pieniędzy musimy przygotować na całe zamówienie?**

Obliczenia:

.....

.....

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 6. Wybieramy nowego dostawcę mleka 🧾

Porównujemy oferty dwóch hurtowni.

Dostawca A:

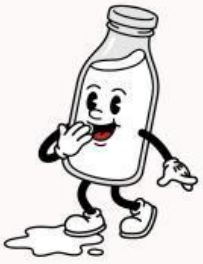
- **10 litrów mleka krowiego kosztuje 40 zł,**
- **10 litrów mleka bez laktozy kosztuje 60 zł,**
- **10 litrów mleka owsianego kosztuje 80 zł.**

Dostawca B:

- **10 litrów mleka krowiego kosztuje 45 zł,**
- **10 litrów mleka bez laktozy kosztuje 55 zł,**
- **10 litrów mleka owsianego kosztuje 70 zł.**

1. **Ile kosztuje całe zamówienie u dostawcy A?**
2. **Ile kosztuje całe zamówienie u dostawcy B?**
3. **Który dostawca oferuje tańsze zamówienie?**

O ile złotych różnią się ceny obu ofert?



LIVEWORKSHEETS

1.

Obliczenia:

.....

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 7. Zamawiamy cukier biały i trzcinowy

Do naszej cukierni potrzebujemy dwóch rodzajów cukru:

- **cukier biały – 500 saszetek,**
- **cukier trzcinowy – 500 saszetek.**

Każda saszetka zawiera jedną porcję cukru.

Ile saszetek cukru kupimy łącznie?



1.

Obliczenia:

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 8. Wybieramy dostawcę cukru

Porównujemy oferty dwóch dostawców.

Dostawca A:

- **opakowanie zawierające 100 saszetek cukru kosztuje 30 zł.**

Dostawca B:

- **opakowanie zawierające 500 saszetek cukru kosztuje 180 zł.**

LIVEWORKSHEETS

Potrzebujemy 500 saszetek cukru białego.

1. **Ile opakowań musimy kupić u dostawcy A?**
2. **Ile zapłacimy za 500 saszetek u dostawcy A?**
3. **Ile zapłacimy za 500 saszetek u dostawcy B?**
4. **Który dostawca proponuje korzystniejszą cenę?**
5. **Ile pieniędzy zaoszczędzimy, wybierając tańszą ofertę?**

Obliczenia:

.....

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 9. Kupujemy cukier trzcinowy 🧉

Teraz musimy zamówić 500 saszetek cukru trzcinowego.

U dostawcy A opakowanie 100 saszetek kosztuje 30 zł.

U dostawcy B opakowanie 500 saszetek kosztuje 180 zł.

1. **Ile opakowań musimy kupić u dostawcy A?**
2. **Ile zapłacimy za całe zamówienie u dostawcy A?**
3. **Ile zapłacimy u dostawcy B?**
4. **Ile pieniędzy zaoszczędzimy, wybierając lepszego dostawcę?**

Obliczenia:

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 10. Podsumowujemy zamówienie cukru 🍬

Zdecydowaliśmy się na zakup cukru u korzystniejszego dostawcy.

Musimy kupić:

- **500 saszetek cukru białego,**

LIVEWORKSHEETS

- **500 saszetek cukru trzcinowego.**

Oba rodzaje cukru kupujemy w opakowaniach po 500 saszetek, każde w cenie _____ zł.

1. **Ile opakowań cukru musimy kupić?**
2. **Ile zapłacimy za cukier biały?**
3. **Ile zapłacimy za cukier trzcinowy?**
4. **Ile pieniędzy wydamy łącznie?**

Obliczenia:

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 11. Zamawiamy kakao 🍫

Do przygotowywania gorącej czekolady i deserów potrzebujemy kakao.

Porównujemy oferty dwóch dostawców.

Dostawca A:

- **opakowanie 2 kg kakao kosztuje 100 zł.**

Dostawca B:

- **opakowanie 3 kg kakao kosztuje 129 zł.**

1. **Ile kosztuje 1 kg kakao u dostawcy A?**
2. **Ile kosztuje 1 kg kakao u dostawcy B?**
3. **Który dostawca oferuje tańsze kakao?**
4. **O ile złotych tańszy jest 1 kg kakao u wybranego dostawcy?**

Obliczenia:

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 12. Ile kakao musimy zamówić? 🍫

Do naszej cukierni potrzebujemy 12 kg kakao.

Wybraliśmy dostawcę, który oferuje opakowania po 3 kg w cenie_____zł.

LIVEWORKSHEETS

1. **Ile opakowań musimy kupić?**
2. **Ile kilogramów kakao otrzymamy?**
3. **Ile zapłacimy za całe zamówienie?**

Obliczenia:

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 13. Podsumowujemy zakupy produktów 🛒

Przygotowaliśmy już zamówienia na najważniejsze produkty.

Oblicz, ile pieniędzy wydamy na:

- **kawę – _____,**
- **mleko – _____ zł,**
- **cukier biały i trzcinowy – _____zł,**
- **kakao – _____zł.**

1. **Ile pieniędzy wydamy na wszystkie produkty?**
2. **Ile kosztuje razem kawa i mleko?**
3. **O ile droższy jest zakup kakao niż zakup mleka?**

Obliczenia:

.....

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 14. Ile kaw sprzedajemy dziennie?



Nasza cukiernia cieszy się dużą popularnością. Zakładamy, że każdego dnia sprzedajemy 120 porcji kawy.

1. **Ile kaw sprzedamy w ciągu 2 dni?**
2. **Ile kaw sprzedamy w ciągu 3 dni?**
3. **Ile kaw sprzedamy w ciągu 5 dni?**

LIVEWORKSHEETS

Obliczenia:

.....

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 15. Planujemy czyszczenie ekspresu 🧽

Nasz ekspres do kawy wymaga regularnego czyszczenia.

Bez czyszczenia może przygotować maksymalnie 50 porcji kawy.

Zakładamy, że każdego dnia sprzedajemy 120 porcji kawy.

1. **Ile pełnych zestawów po 50 kaw przygotujemy w ciągu dnia?**
2. **Ile kaw pozostanie po przygotowaniu dwóch pełnych zestawów?**
3. **Ile razy w ciągu dnia musimy wyczyścić ekspres, aby móc przygotować wszystkie 120 kaw?**

Obliczenia:

.....

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 16. Plan czyszczenia ekspresu na cały tydzień 🧽

Nasza cukiernia jest otwarta przez 7 dni w tygodniu. Każdego dnia sprzedajemy 120 porcji kawy.

Ekspres wymaga czyszczenia po przygotowaniu każdych 50 kaw.

1. **Ile kaw przygotujemy w ciągu całego tygodnia?**
2. **Ile pełnych zestawów po 50 kaw przygotujemy w ciągu tygodnia?**
3. **Ile pełnych zestawów po 50 kaw przypada na każdy dzień?**

LIVEWORKSHEETS

4. **Ile razy w ciągu tygodnia ekspres będzie wymagał czyszczenia podczas przygotowywania kaw?**

Obliczenia:

.....

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 17. Zamawiamy płyn do czyszczenia ekspresu 🧴

Do jednego czyszczenia ekspresu potrzebujemy 2 porcje specjalnego płynu.

W ciągu tygodnia ekspres wymaga 14 czyszczeń.

1. **Ile porcji płynu potrzebujemy na cały tydzień?**
2. **Jedno opakowanie zawiera 10 porcji płynu. Ile porcji znajduje się w dwóch opakowaniach?**
3. **Czy dwa opakowania wystarczą na cały tydzień?**
4. **Ile porcji płynu zostanie po wykorzystaniu potrzebnej ilości?**

Obliczenia:

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 18. Przygotowujemy stanowisko baristy ☕

Każdy barista otrzyma własny zestaw produktów do pracy.

W cukierni pracuje 3 baristów.

Dla każdego baristy przygotowujemy:

- **50 saszetek cukru białego,**
- **50 saszetek cukru trzcinowego,**
- **2litry mleka,**

LIVEWORKSHEETS

- **1 litr mleka owsianego.**

1. **Ile saszetek cukru białego potrzebujemy dla wszystkich baristów?**
2. **Ile saszetek cukru trzcinowego potrzebujemy?**
3. **Ile litrów mleka krowiego potrzebujemy?**
4. **Ile litrów mleka owsianego potrzebujemy?**
5. **Ile litrów mleka kupimy łącznie?**

Obliczenia:

.....

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 19. Obliczamy dzienny utarg ze sprzedaży kawy 💰

W naszej cukierni sprzedajemy 120 porcji kawy dziennie.

Średnia cena jednej porcji kawy wynosi 10 zł.

1. **Ile pieniędzy otrzymamy ze sprzedaży kawy w ciągu jednego dnia?**
2. **Ile pieniędzy otrzymamy w ciągu 2 dni?**
3. **Ile pieniędzy otrzymamy w ciągu 5 dni?**

Obliczenia:

.....

.....

Odpowiedź:

.....

Zadanie 20. Wielkie podsumowanie zakupów i pracy cukierni! 🎉

Przed nami pierwsze podsumowanie przygotowań do otwarcia kawiarni.

Wiemy już, że:

- **na zakup kawy wydaliśmy ____zł,**

LIVEWORKSHEETS

- **na zakup mleka wydaliśmy ____ zł,**
- **na zakup cukru wydaliśmy ____ zł,**
- **na zakup kakao wydaliśmy _____zł,**
- **na zakup płynu do czyszczenia ekspresu wydaliśmy ____ zł.**

1. **Ile pieniędzy wydaliśmy na wszystkie produkty?**
2. **Ile pieniędzy wydaliśmy na kawę, mleko i kakao łącznie?**
3. **Ile pieniędzy otrzymamy ze sprzedaży 120 kaw dziennie przez 5 dni, jeżeli jedna kawa kosztuje 10 zł?**
4. **O ile większy będzie utarg ze sprzedaży kaw niż suma wydatków na wymienione produkty?**

Obliczenia:

.....

.....

.....

Odpowiedź:

.....

⭐ GRATULACJE!

Udało Ci się przygotować zamówienia, wybrać najlepszych dostawców, zaplanować czyszczenie ekspresu i obliczyć koszty prowadzenia kawiarni.

Nasza cukiernia jest gotowa na przyjęcie miłośników kawy i słodkości!

LIVEWORKSHEETS





LIVEWORKSHEETS